

## Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

tutto quanto fa Sicilia

mercoledì 16 maggio 2018

HOME | NEWS | AGENDA | MULTIMEDIA

Cerca nel sito



PERSONAGGI | CULTURA | L'ISOLA CREATIVA | SICILIA BEDDA | SICILIA DOCET | DE GUSTIBUS | SICILIANAMENTE

## Cibo Nostrum, è siciliana la grande festa della cucina italiana

**TUTTO FA PANZA** Dal 20 al 22 maggio, tra Zafferana Etnea e Taormina, la 7<sup>a</sup> edizione della kermesse culinaria organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi. In programma degustazioni solidali, show cooking, masterclass e il Taormina Cooking Fest di lunedì 21 maggio

di Redazione SicilyMag

**È** già partito il conto alla rovescia per la 7<sup>a</sup> edizione di **Cibo Nostrum, la grande festa della cucina italiana** che domenica prossima, 20 maggio, prenderà il via da **Zafferana Etnea** e che per tre giorni, fino a martedì 22 maggio, sarà un vero tripudio all'insegna della cucina di altissima qualità. A garantirlo non è solo un programma ricchissimo di appuntamenti, ma anche i suoi protagonisti: prima fra tutte la **grande cucina italiana** con i suoi migliori interpreti ovvero quel migliaio tra chef e pasticceri che realizzeranno pranzi, cene e soprattutto, attesissimo evento, gli oltre duecento cooking show della giornata di lunedì 21 maggio, con il **Taormina Cooking Fest**, quando le berrette bianche invaderanno il corso Umberto all'insegna del gusto.

«Foodblogger, una passione che può diventare lavoro»

Parola di **Stephanie Cabibbo**, la Mastercheffa di Giallozafferano



«Catania è un polo della fisica internazionale»

Lo scienziato **Francesco Priolo**, presidente della Scuola Superiore etnea



«L'Etna è come un'enorme sorgente di acqua calda»

La nuova teoria del docente di vulcanologia **Carmelo Ferlito**



### TI POTREBBE INTERESSARE



### Il trionfo della granita, ad Acireale la gara tra 15 maestri gelatieri

Nella centralissima piazza Duomo, dal 25 al 27 maggio, torna l'appuntamento con la Nivarata, il Festival internazionale della granita siciliana



Il Taormina Cooking Fest del 2017

La manifestazione porta la firma di **Federazione Italiana Cuochi**, in collaborazione con numerosi partner, a cominciare da Chic Chef, Con.Pa.It. e Le Soste di Ulisse, cui si aggiungono numerose aziende dell'agroalimentare ed una cinquantina delle migliori cantine siciliane. Anche quest'anno la manifestazione vedrà l'intervento del **Ministero per le attività agricole e forestali**, attraverso il programma operativo su pesca e acquacoltura del **Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca**, che, attraverso una nutrita serie di iniziative nella giornata del 21 maggio a Taormina, insieme ai cuochi, promuoverà tematiche a sostegno del consumo dei prodotti della piccola pesca costiera e dell'impiego di "specie ittiche eccedentarie" nei nuovi orientamenti della ristorazione.

**Taormina Cooking Fest.** Il cuore di tutto l'evento, come preannunciato, sarà il **Taormina Cooking Fest**, lunedì 21 maggio, che prenderà il via alle ore 18.30, con gli interventi dal palco di tutte le autorità istituzionali, delle associazioni che aderiscono e dei numerosi protagonisti, mentre sul corso Umberto e in alcune vie limitrofe un migliaio tra cuochi e pasticceri realizzeranno i loro cooking show e faranno degustare al pubblico prelibate ricette. L'anno scorso sono state registrate 20 mila presenze e 87 mila porzioni preparate.



Il Taormina Cooking Fest del 2017

**Le degustazioni.** Per poter accedere alle degustazioni è necessario



## Catania diventa capitale dello Street Food

Quattro giorni dedicati alle migliori espressioni della cucina popolare, dal 17 al 20 maggio con lo Street Food Fest, la città dell'elefante diventerà regina del cibo da passeggio



## Best Bakery, dolce finale in Sicilia tra Palermo e Catania

Ultime due tappe del programma di Tv8 sull'Isola. Si parte da Palermo da lunedì 9 a venerdì 13 aprile, alle 18.30 (repliche alle 12.30 del giorno dopo). Ultima città visitata dai giudici, lo spagnolo Paco Torreblanca e e il belga Alexandre Bordeaux, sarà Catania, dal 16 al 20 aprile. Sei pasticcerie per ciascuna città si contenderanno il titolo di migliore d'Italia



## Stephanie la Masterchef: «Foodblogger, una passione che può diventare lavoro»

Stephanie Cabibbo, ragusana mezzo sangue francese, nel mondo virtuale è conosciuta come Masterchef e fa parte del circuito di Giallozafferano. Nella sua città ha organizzato un corso per aspiranti foodblogger, hanno risposto in 25, dai 25 ai 60 anni: «Ho creato una brigata iblea, ognuno con la sua storia, chi più bravo ai

acquistare il braccialetto di **Cibo Nostrum 2018** nelle apposite casse (l'acquisto è possibile anche on-line: [www.cibonostrum.eu](http://www.cibonostrum.eu)). Il braccialetto è strettamente personale e consente di accedere a tutte le postazioni presenti, sia di cibo che delle cantine. Il costo del braccialetto è di euro 40,00 (quaranta) e si ricorda lo scopo benefico della manifestazione, per sostenere la ricerca contro il Morbo di Parkinson, devolvendo i fondi raccolti alla Fondazione Limpe onlus di Messina, e per la campagna del **Moige** contro il Cyberbullismo. La scelta nelle degustazioni sarà davvero ampia, essendo presenti chef e pasticceri da ogni parte d'Italia ed anche dall'estero e ciascuno proporrà una ricetta tipica del proprio territorio.

**Le masterclass.** Lunedì 21, alle ore 17, quattro prestigiose masterclass precederanno la grande festa in alcune delle location più esclusive di Taormina: lo **chef Massimo Mantarro**, due stelle Michelin, realizzerà il suo cooking show presso il **Pietro D'Agostino Cooking Lab**, presentato dal direttore del Tg5 Gusto, **Gioacchino Bonsignore**, con il supporto di Decò Gourmet e l'Olio Tenuta Arena. Lo **chef Giuseppe Costa**, una stella Michelin, terrà invece il suo cooking show all'Hotel Excelsior Palace, presentato dalla giornalista di Cronache di Gusto **Clara Minissale**. Lo chef **Roberto Toro** giocherà in casa, poiché realizzerà la masterclass al Belmond Gran Hotel Timeo, dove è Chef Executive, presentato dalla giornalista di Identità Golose **Mariella Caruso** e supportato dalle produzioni tipiche di Bacco, azienda di pistacchio di Bronte. Il cooking show dello chef **Emanuele Vallini**, infine, previsto presso i locali di Kisté - easy gourmet, prevede anche la presentazione del libro della giornalista e moderatrice dell'incontro **Elisabetta Arrighi**, dal titolo: **"Dall'atelier alla cucina"**.



Roberto Toro, chef del Grand Hotel Timeo

**I Vip.** Grandi adesioni anche sul fronte dei vip e personaggi tv che interverranno, come il giornalista, critico gastronomico e conduttore televisivo **Edoardo Raspelli**, volto noto delle cronache gastronomiche italiane, che con il suo stile inconfondibile e la sua simpatia racconta direttamente nelle case degli italiani il buon gusto e la buona cucina. Accanto a lui, il direttore del Tg5

fornelli, chi con i social»



## 8 marzo: tre Top Chef omaggiano la donna e la sua creatività

A Valverde, per il ciclo di eventi "Tavola Cunuzata", una serata con tre protagoniste del programma tv Top Chef Italia: la palermitana Bonetta Dell'Oglio, Cinzia Fumagalli e la vincitrice dell'edizione 2017 Fabiana Scarica



## Le Cuoche combattenti: l'antiviolenza ha il volto delle donne (anche in cucina)

E' idea creativa di Nicoletta e Claudia, due palermitane con un passato di violenza ormai alle spalle, che dopo aver chiesto aiuto al centro Le Onde hanno iniziato un percorso di rinascita davanti ai fornelli. Con le loro conserve, confetture, pesti e salse diffondono messaggi di riscatto e autodeterminazione rivolti ad altre donne: «Perché come noi possano trovare la forza di ricominciare a credere in se stesse»

Gusto, **Gioacchino Bonsignore**, eleganti firme della carta stampata nazionale come **Roberta Schira** del Corriere della Sera, **Luca Iaccarino** de La Repubblica, **Marco Mangiarotti** de Il Giorno, e tanti altri, mentre sempre dal mondo della televisione interverranno sul palco di Taormina: **Frediano Finucci**, giornalista La7, **Francesca Barberini**, di Alice TV, **Oreste Castagna** di Rai Yoyo, il giornalista **Alberto Rimedio**, il giudice di Ballando con le stelle **Guglielmo Mariotto**. Tutti interventi previsti con il coinvolgimento del **Moige**, guidato dal direttore **Antonio Affinita**, dalla presidente **Maria Rita Munizzi** e vicepresidente **Elisabetta Gavasci**, e per sostenere la ricerca contro il Morbo di Parkinson. «La cucina di alta qualità e le tradizioni gastronomiche italiane si affermano come veicolo di cultura e di conoscenza – dichiara il presidente nazionale **Federazione italiana cuochi**, **Rocco Pozzulo** – e siamo lieti che in migliaia, tra cuochi, pasticceri, partner e personaggi del giornalismo e dello spettacolo stiano intervenendo con tanto entusiasmo. Sarà, ne siamo certi, non solo un grande successo ma anche l'edizione dei record».



Rocco Pozzulo, presidente Federazione italiana cuochi

Accanto al presidente FIC compariranno, nel pieno gioco di squadra, il presidente nazionale DSE – FIC, Roberto Rosati, il direttore Chic Chef, Raffaele Geminiani, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera, il presidente di FIC Promotion, Seby Sorbello, e quello di Chic Chef Sicilia, Pietro D'Agostino, i nove presidenti delle Associazioni Provinciali FIC della Sicilia, a cominciare da Rosaria Fiorentino dei Cuochi Messina, i Comuni di Zafferana Etnea, Taormina e Giardini Naxos, il presidente nazionale Con.Pa.It., Federico Anzellotti e il coordinatore siciliano Peppe Leotta, l'Associazione Italiana Celiachia, Expo di Barbara Mirabella, La Cook Agency, Blu Lab. Ed ancora, il Cna – Confederazione Nazionale Artigianato, la Fondazione Matera 2019, le Grotte di Castellana, la Regione Basilicata. Adesioni che giungono da tutta Italia ed anche da fuori i confini nazionali, con la presenza delle Delegazioni Estere dei Cuochi FIC. Ad aprire l'evento sarà l'inaugurazione di domenica 20 maggio alle ore 17 nella piazza centrale di Zafferana, mentre alle ore 20 si svolgerà la cena di benvenuto presso gli eleganti locali del Resort 4

stelle Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos, parte di Gruppo UNA, con un menù preparato dallo Chef Executive **Nico Scalora** e dalla sua squadra per accogliere tutti i partner, i partecipanti ed i numerosi giornalisti.



Domenico Privitera, Unione regionale cuochi siciliani

© Riproduzione riservata  
Pubblicato il 16 maggio 2018

TAGS [Cibo Nostrum](#) [Federazione italiana cuochi](#) [Taormina Cooking Fest](#)

[Zafferana Etnea](#)

SicilyMag

SicilyMag

[Chi siamo](#)

[Contatti](#)

[Pubblicità](#)

[Privacy Policy](#)

© Riproduzione riservata

I più letti

Ultima settimana

- Eracle, fragile e androgino paladino del teatro anti-identitario di Emma Dante
- Roberto Spinelli: «Nella mia pizza farine poco raffinate e grani antichi siciliani»
- Edipo a Colono di Yannis Kokkos, la democrazia logora chi non ce l'ha
- L'esaltazione del cibo attraverso l'arte, al via l'*Inverdurata* di Pachino

Le nostre firme

A B C D E F G  
H I J K L M N  
O P Q R S T U  
V W X Y Z